Je suis heureux de vous recevoir dans ce lieu original et élégant, suspendu au-dessus des rives de l'Oise, qui offre trois espaces de restauration : une salle à manger lumineuse et confortable, un bar pour partager en toute décontraction une assiette entre amis, une terrasse plein sud pour déjeuner en plein air.

Je vous propose dans cette carte des plats d'Ici qui trouvent leur origine dans nos terroirs mais également des plats d'Ailleurs, inspirés de cuisines du monde et revisités par mes soins.

Mon approche culinaire étant fondée sur la fraîcheur et l'authenticité, j'accorde une place privilégiée aux produits de saison, aux petits producteurs locaux et aux circuits courts afin de vous servir une cuisine pleine de fraîcheur.

Je vous souhaite un agréable voyage culinaire.

It's with great pleasure that I welcome you in this original and elegant establishment, overlooking the banks of the Oise, which offers three dining areas: a bright and comfortable dining room, a bar to share a meal with friends in a relaxed atmosphere, and a south-facing terrace for outdoor dining.

With this menu, I offer dishes from Here, originating from our local lands and also dishes from Elsewhere, inspired by world cuisine, with my personal touch.

My culinary approach being based on freshness and authenticity, I give a privileged place to seasonal products, supplied directly from small local producers in order to serve you a cuisine full of freshness.

I wish you a pleasant culinary journey.

Yves Méjean

Chef de l'Atelier d'Yves

Prix et services compris - *Service included in the price*

-ENTRÉES-

d'ici

Terrine de l'Atelier et ses pickles	12.00€	
Le velouté de potimarron	9.00€	
Sélection de cochonnaille de la maison Duculty	16.00€	Surprenant & succulent
Œufs mimosa en 3 façons (raifort, saumon, fines herbes)	9.00€	
Foie gras de l'Atelier cuit en terrine du chef Yves Méjean	21.00€	Incontournable

Prix et services compris - *Service included in the price*

-ENTRÉES-

d'ailleurs

Croquette de parmesan, figue et jambon truffé	12.50€
Chiquetaille de morue fraîche	14.00€
Nem de crevette de l'Atelier & sa véritable sauce nem	14.00€
Tempura de légumes, parmesan & piment	12.00€
Ceviche de thon & betterave à l'huile de sésame	16.00€
Saumon gravlax, préparé par nos soins	16.00€

L'harmonie en bouche !

Prix et services compris - *Service included in the price*

-PLATS-

d'ici

Gratin d'andouillettes au maroilles, recette maison façon Yves Méjean ..... 26.00€

Andouillette AAAAA rôtie sauce moutarde, frites maison ou purée ..... 24.50€

Elle fond dans la bouche

Filet de bœuf sauce poivre vert, pomme frite au parmesan & piment d'Espelette ..... 34.00€

Salade César aux gambas croustillantes (avec anchois & œuf poché) ..... 22.00€

Croque-monsieur XXL & salade ..... 17.00€

Rouget snacké fondue de fenouil ..... 36.00€

Joue de veau mitonnée à l'estragon avec purée ou frites maison ..... 28.00€

Souvent, on en redemande !

Aile de raie, riz noir, beurre nantais ..... 23.00€

Prix et services compris - *Service included in the price*

-PLATS-

d'ailleurs

Poulet tandoori, déclinaison de mais	21.00€
Les lasagnes de ma maman	18.00€
Gratin de penne aux morilles, avec sa croute de fromage	21.00€
Poulpe croustillant, écrasée de potimarron	32.50€
Cuisse de canard aux épices & choux chinois	24.00€
Veggie thaï pates Soba (végan sans gluten)	14.50€
Onglet Angus, sauce du tigre qui pleure	25.00€
Pavé de thon, poires & crème de carottes gingembre	30.00€

Incontournable

Surprenant & succulent

Prix et services compris - *Service included in the price*

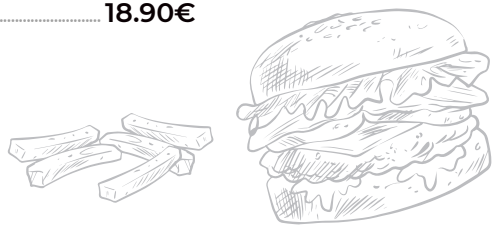
Nos Burgers

DE L'ATELIER

Le fresh burger : brioché burrata, gravlax & salade croquante, accompagnements frites maison ..... 18.90€

Le burger de canard confit : tomme de Savoie, salade croquante & frites maison de l'Atelier au piment d'Espelette ou nature ..... 18.90€

Elle fond dans la bouche



Nos Sauces

MAISON

Sauce au poivre maison ..... 6.50€

Sauce morilles maison ..... 6.50€

Prix et services compris - *Service included in the price*

Accompagnements

Incontournable

Gratin de pennes aux morilles	7.50€
Frites maison au parmesan et piment d'Espelette	6.50€
Frites maison sans parmesan et piment d'Espelette	6.50€
Frites maison nature	6.50€
Gratin dauphinois crémeux maison	7.50€
Salade vinaigrette maison	6.50€
Salade vinaigrette exotique	6.50€

Prix et services compris - *Service included in the price*

-DESSERTS-

d'ici

Poire confite aux épices douces ..... 8.00€

Riz au lait tiède au gingembre ..... 8.00€

Gratin de clémentine à la fleur d'oranger ..... 8.00€

L'harmonie en bouche !

Crumble Tutti Frutti ..... 8.00€

Choix de sorbets artisanaux Pedone ..... 8.00€

-CAFÉ&THÉ GOURMAND-

Votre boisson chaude accompagnée de vos
mini desserts du moment ..... 10.00€

Surprenant & succulent

-CAFÉ&THÉ GROS GOURMAND-

- Votre boisson chaude accompagnée de pâtisseries du moment,
à partager à 2 ou à plusieurs ..... 14.00€

- FROMAGES -

Assiettes de fromages de nos régions avec ou sans salade ..... 8.00€

Prix et services compris - *Service included in the price*

-DESSERTS-

d'ailleurs

Le chocolat fait son show (10 minutes d'attente) ..... 8.00€

Pavlova aux fruits de saison ..... 8.00€

Bounty pour enfant gâté, crème de noisette ..... 8.00€

Panna Cotta, marmelade de fruits de saison ..... 8.00€

Surprenant & succulent

-CAFÉ&THÉ GOURMAND-

Votre boisson chaude accompagnée de vos
mini desserts du moment ..... 10.00€

-CAFÉ&THÉ GROS GOURMAND-

- Votre boisson chaude accompagnée de pâtisseries du moment,
à partager à 2 ou à plusieurs ..... 14.00€

- FROMAGES -

Assiettes de fromages de nos régions avec ou sans salade ..... 8.00€

Prix et services compris - *Service included in the price*

Menu enfant

Formule 12€

(moins de 12 ans)

1 plat (viande ou poisson)
1 dessert (sorbet, parfum au choix)
Hors boisson.

Les menus enfants sont réalisés à partir des viandes ou des poissons figurant sur la carte.
Ils sont cuisinés pour convenir aux jeunes palais et sont accompagnés de frites Maison ou légumes de saison.

12€ Menu

(under 12s)

1 main course (meat or fish)
1 dessert (sorbet, with choice of flavours)
Not including drinks.

Children's menus are prepared from meat or fish displayed on the menu.
They are cooked to suit the tastes of youngsters and are served with home-made French fries or seasonal vegetables.